



Un grand choix de buffets chauds

Tous nos buffets chauds incluent:

- Choix de salades
- Accompagnements (variétés de féculent, pomme de terre, riz, etc.)
- Légumes chauds de saison
- Pains et beurre (1un. Par pers. et à 1 à 2 beures Par pers.)

Les choix de buffets chauds:

BUFFET CHAUD 1

- Casserole de porc à l'ancienne
- Lasagne végétarienne aux légumes des Cantons de l'Est
- Lasagne agrémenté de sa trilogie de viandes
- Cari de tofu façon Bombay et riz au jasmin et badiane
- Pâté chinois au bœuf
- Pâté chinois au porc effiloché

Prix par personne: 17,50\$

BUFFET CHAUD 2

- Bœuf Bourguignon
- Bœuf Carotte
- Bœuf Strogonoff
- Supreme de volaille Cacciatore
- Supreme de volaille Chasseur
- Supreme de volaille au beurre façon Bombay
- Feuilleté de Ratatouille Provençale et fromage de chèvre
- Filet d'aiglefin Gremolata
- Assiette Canadienne (Tourtière, Ragout de patte, Ragout de boulettes, Dinde aux Atocas)
- Rôti de porc, aux pommes et pomme de terre de Compton façon du temps des sucres

Prix par personne: 18,50\$

BUFFET CHAUD 3

- Supreme de volaille a la moutarde de Meaux et érable
- Lasagne Blanche aux poisson et fruit de mer
- Épaule de porc tapissé aux herbes fraîches et fleur d'ail du petit Mas
- Émincé de Bœuf agrémenté de sa demi-glace au 5 poivres et vin rouge
- Pâté chinois au confit de canard du Lac Brome
- Veau Marengo
- Blanquette de saumon bio-équitable des maritimes aux poivres roses et échalotes
- Filet de saumon bio-équitable des maritimes sauce ivoire aux agrumes et érable

Prix par personne: 19,50\$

Les choix de salades:

SALADES COMPOSÉES: GROUPE #1

- Salade de Betterave rouge et pomme granith smith
- Salade de Carotte et raisin de Corinthe
- Salade de Carotte, confite et marinée à l'eau d'érable de la Station
- Salade César façon Steffly
- Salade de Chou crémeuse d'antan
- Salade de Méli-mélo de jeunes pousses et légumes croquant
- Salade de Pomme de terre de Compton façon traditionnelle
- Salade de Macaroni à la manière de l'Estrie
- Salade d'Orzo et ces légumes maraîchers
- Trilogie de pâte Toscane
- Salade de Pennine au pesto des Cantons et tomates séchée au soleil
- Salade de Fusilli jardinière
- Salade de Taboulé à la Marocaine
- Salade de Taboulé et légumes croquants
- Salade de Quinoa à la Toscane

Toutes les salades peuvent être transformées avec un ajout de:

- Suprême de volaille des Voltigeurs
- Saucisse artisanale des Cantons
- Rôti de bœuf des fermes Boufard
- Crevette de Sept-îles
- Canard du Lac Brome confit